



Petite, la Ferme Missiska a choisi la voie d'un lait de spécialité Jersey, riche et distinct, de type A2A2 plus digestible, ainsi que la voie de la valorisation du terroir de Brome-Missisquoi dans des produits laitiers.



Caroline Pelletier a démarré en production laitière à la sueur de son front, montant rapidement un troupeau de bonnes productrices aux pédigrées enviabes.

# FROMAGERIE MISSISKA

## LA ROUTE DES VINS MANQUAIT DE FROMAGES !

TEXTE ET PHOTOS D'ÉTIENNE GOSSELIN, AGRONOME, M. SC.

VALORISER SON LAIT POUR SES QUALITÉS DISTINCTIVES, C'ÉTAIT L'IDÉE DE LA FERME ET FROMAGERIE MISSISKA, QUI A MIS 10 ANS À AFFINER SA STRATÉGIE POUR AFFINER DES FROMAGES DANS BROME-MISSISQUOI.

Elle parle de ses vaches comme si elles étaient toutes plus exceptionnelles les unes que les autres. Le succès de Missiska, entreprise de Bedford, commence assurément 10 km plus au sud, dans une petite étable de Saint-Armand sise à quelques centaines de mètres de la ferme familiale d'où vient Caroline Pelletier, éleveuse, diplômée en agronomie, mère de deux enfants, entrepreneure dans l'âme... et fromagère.

Route des vins de Brome-Missisquoi, août 2019. Qui dit «vins» dit «fromages».

Habités, agrotouristes et excursionnistes en voiture, vélo ou moto défilent à la fromagerie de Bedford, où Caroline a installé ses cuves de fabrication et son comptoir réfrigéré dans une ancienne ébénisterie dont la superficie a été triplée. On aurait pu y aller d'un micro-trottoir pour connaître les impressions de ces cuisinomanes qui se massent afin de découvrir le lait entier non homogénéisé à 5% de matière grasse en bouteille consignée, le yogourt à l'érable, le cheddar en grains frais du jour ou le fameux Jersey Royal, cette pâte molle





200JE10034 JX RIVER VALLEY

# CHIEF {6}

CHECKMATE {5} X CHROME



GENOMAX



RIVER VALLEY



SEXXÉE



A2A2

IPVG 2137

PRO\$ 2473



JX River Valley Chrome Cherita 1261 {5}-ET,  
EX90-3A É.-U (mère)  
Photo : Cybil Fisher

EXCELLENTE PRODUCTION (94 KG G • 66 KG P)  
**AUSSI OFFERT EN SEMENCE SEXÉE**  
TAUREAU FONCTIONNEL (DV 105 • FF 104)

CDN\*08/19 • MPG



Le mélange mil-luzerne ne convient pas chez Missiska, qui n'utilise pas non plus d'ensilage de maïs. On sème donc festulolium, raygrass, luzernes, fétuques et trèfles, des plantes récoltées très jeunes, quatre fois par saison, pour une haute valeur énergétique.



À 5,3% de gras et 3,9% de protéine, Missiska produit le plus fromageable des laits. Le rendement fromager culmine à 15,6 kg de fromage pour 100 litres de lait, bien plus que les 11 kg du lait des Holstein.



Pour ne pas dénaturer le terroir, les produits sont fabriqués de lait entier thermisé, une pasteurisation douce du lait à 63 °C pendant 30 minutes. La fromagerie exerce ses activités dans des locaux ayant nécessité des investissements d'un million de dollars.

lactique d'inspiration chaource moulée à la louche et affinée 10 jours.

Ce sont plutôt deux chefs dithyrambiques que le Coopérateur joint à Montréal. Dans un partage sur Instagram qui n'est pas passé inaperçu, le chef Michele Forgione, du restaurant Impasto, a encensé le Jersey Royal, le plaçant au firmament de ses meilleurs fromages avec... le parmigiano reggiano et la burrata de Puglia! «Le Jersey Royal est riche, fondant, fin, pas granuleux, s'enthousiasme le chef italien. En une bouchée, ce fromage nous raconte l'histoire d'une femme, de ses vaches et d'une toute petite ferme qui livre un produit entier.» Jérôme Ferrer, chef exécutif du restaurant Europea, renchérit: «Caroline fait déjà partie des grandes dames du Québec sur la scène agroalimentaire. Elle maîtrise un art semblable à la cuisine, celui de créer des produits chargés d'histoires. Dans son cas, elle traite le lait en matière première jusqu'au fromage. Juste bravo!»

Au démarrage, la fromagerie transformait 20% du lait du réservoir, proportion actuellement de 60%. Frondeuse ou ambitieuse, Caroline aimerait expédier quelques cargaisons aux États-Unis, ceux-là mêmes qui nous envoient du lait diafiltré... À terme, l'objectif reste d'ajouter de la valeur à l'entièreté des 240000 litres produits annuellement, ce que le plan d'affaires prévoit faire dans cinq ans... ou avant: la fromagerie apprenait en septembre que son Jersey Royal remportait le prix Caseus du meilleur fromage à croûte fleurie. Les deux autres meules finalistes n'étaient autres que celles de la réputée Fromagerie du Presbytère!

### GÉNIE GÉNÉTIQUE

Éleveur émérite Jersey Canada en 2015, 5<sup>e</sup> troupeau Jersey au Québec pour la productivité en 2016, 21<sup>e</sup> troupeau canadien pour l'indice de performance totale en 2017... Chez Missiska, le succès se bâtit à chaque insémination depuis les débuts de l'entreprise, en 2008. Limitée par une étable de 30 places et 32 ha cultivables, celle-ci n'a eu d'autre choix que de miser sur la diversification des revenus. La vente de génétique était une option évidente; la ferme a d'ailleurs vendu 12 taureaux à des centres d'insémination, dont l'un,

MISSISKA MACKENZIE, pour 60000\$ US! L'éleveuse a vu venir l'engouement pour la brunette aux yeux doux: depuis 20 ans, le nombre de troupeaux canadiens possédant des Jersey a plus que doublé.

Plus que le gras et la protéine, Caroline Pelletier a aussi misé sur la qualité d'un lait plus digestible – nommément la fameuse bêta-caséine A2A2. Les bêta-caséines composent 30% des protéines laitières. Le lait A2A2 est recherché par certains consommateurs aux prises avec des intolérances qu'ils relient invariablement au lactose, alors que la bêta-caséine A1 pourrait plutôt être en cause. L'éleveuse a donc commencé en 2015 le génotypage du troupeau et la sélection de vaches et taureaux porteurs de l'allèle identique, pour produire, cinq ans plus tard, un lait 100% A2A2, une première québécoise. Génomiquement parlant, 65% des Jersey sont de type A2A2, contrairement aux Holstein, qui portent surtout les allèles A1A1 ou A1A2.

«On a aujourd'hui les outils génétiques pour choisir le design nutritionnel et améliorer la fromageabilité du lait. On n'est qu'au début d'une révolution. Déjà, je regarde d'autres types de caséines du lait, l'alpha S1-B ou la kappa-B... La petite taille de l'entreprise nous permet d'être réactifs et innovants», estime Caroline Pelletier, pour qui son lait n'est pas un produit de base banal.

En axant sur le caractère A2A2, elle n'a sacrifié ni la production ni la conformation. Par exemple, MISSISKA AXIS VELVEETA, arrière-petite-fille de PERLINE FUSION VICKY (SUP-EX-93-9E 4\*), l'une des vaches fondatrices du troupeau, est classifiée TB-88 à sa deuxième lactation, montre une ronflante MCR de 1020 et a produit 9485 kg à sa première lactation. «Velveeta est la vache de ma vie, parfaite, moderne, à multiplier sans fin!» s'enthousiasme l'éleveuse, qui, pour une propriétaire de fromagerie, a donné à l'animal un nom inusité!

«J'ai besoin de faits, poursuit cette douée en sciences. Aux résultats de recherche, j'ajoute aujourd'hui des témoignages de clients me disant que le lait A2A2 ne leur cause aucun inconfort gastro-intestinal ni eczéma.» François Duquette, technologue, expert-conseil à La Coop des Montérégiennes derrière les programmes alimentaires du troupeau,

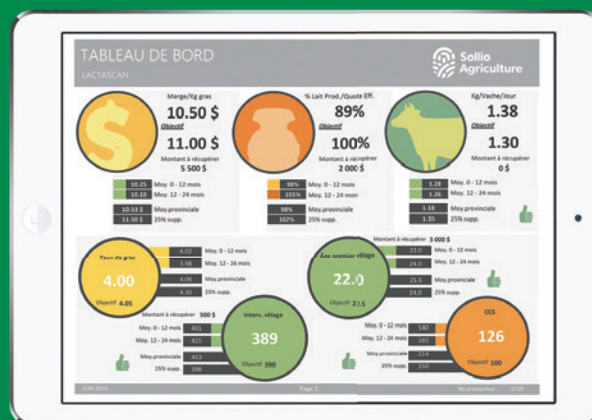




# Lactascan

L'outil d'analyse technico-économique le plus performant de l'industrie :

- Ajout de votre mission d'entreprise pour optimiser l'atteinte de vos objectifs d'affaires
- Nouvelles analyses pour améliorer vos performances à la ferme
- Analyse comparative des résultats avec les données d'autres entreprises (benchmarking)



## L'ALIMENTATION DU TROUPEAU

FRANÇOIS DUQUETTE, T.P  
EXPERT-CONSEIL RUMINANT  
LA COOP DES MONTÉRÉGIENNES  
SOLLIO AGRICULTURE

- Quota : 36 kg M.G./j
- Nombre de vaches en lactation : 30
- Moyenne annuelle par vache : 7 841 kg de lait
- Préfixe : Missiska
- MCR : 266-249-273
- Classification : 2 SUP-EX, 4 EX, 13 TB, 11 BP
- Score moyen de la classification : 85,7 points

### VEAUX

- 0-2 mois : Lactoreplaceur XLR 27-16, Goliath 21dec cube
- 3-4 mois : Goliath 21 dec cube
- 5-24 mois : Goliath 45 au
- Foin 1<sup>re</sup> coupe à volonté

### TARISSEMENT (-60 JOURS)

- Minéral VT 7-3C

### TARISSEMENT (-21 JOURS)

- Transimil 15
- Foin 1<sup>re</sup> coupe à volonté

### VACHES EN LACTATION GROUPE 1

- Supplément Synchro 2455V opt K
- Supplément couverture Synchro 4214
- Min Synchro 15-5 C
- Supplément couverture Pulpolac
- Maïs moulu
- Balle enrobée à volonté
- Foin sec 2<sup>e</sup> coupe

### VACHES EN LACTATION GROUPE 2

- Supplément Synchro 2455V opt K
- Min Synchro 15-5 C
- Maïs moulu
- Balle enrobée à volonté
- Foin sec 2<sup>e</sup> coupe



Les vaches sont belles et productives, comme en témoignent différents faits d'armes : éleveur émérite Jersey Canada en 2015, 5<sup>e</sup> troupeau Jersey au Québec pour la moyenne productive en 2016 et 21<sup>e</sup> troupeau canadien pour l'IPT en 2017.

abonde dans le même sens : « L'entreprise a été visionnaire en choisissant ce type de lait qu'elle valorise elle-même. »

### GÉNIE ENTREPRENEURIAL

Endettement financier maximal, production laitière optimale, plan d'affaires idéal, avec un prix au concours Défi OSEntreprendre dans Brome-Missisquoi. Pourquoi se donner tout ce mal ? « Ça agaçait beaucoup Caroline de ne pas pouvoir valoriser son lait exceptionnel », dit François Duquette.

Ayant démarré avec 20 kg de quota, l'entreprise a connu une progression constante. Caroline a travaillé en amélioration génétique au Centre d'insémination artificielle du Québec de 2005 à 2009. Cette expérience laitière, jumelée à ses racines agricoles, n'a toutefois pas été suffisante pour les créanciers, qui ont longuement évalué les forces entrepreneuriales de l'éleveuse en plus de demander des garanties.

Les petites fermes comme Missiska, qui ont moins que les 65 vaches du troupeau québécois moyen, doivent-elles envisager d'autres sources de revenus, en se rapprochant par exemple des consommateurs ? « Je reçois beaucoup d'appels, de courriels et de visites de producteurs laitiers qui me demandent des conseils pour se lancer eux aussi en transformation », révèle Caroline. René Roy, agroéconomiste

chez Valacta, est catégorique : « L'avenir n'est ni aux petits ni aux gros troupeaux, mais à ceux qui savent tirer profit de leurs particularités pour bien performer. Le coût de production reste un des éléments importants de mesure de la performance. » François Duquette, lui-même producteur laitier, ajoute que « tout dépend du niveau d'endettement, aussi bien dans le cas d'une ferme qui démarre que d'une ferme qu'on transfère ».

Démarrer une fromagerie fut riche de leçons. Premièrement, on ne s'improvise pas fromagère, remarque Caroline, qui a fait un stage en France, a embauché une diplômée en transformation des aliments de l'ITA et a fait venir une formatrice directement à la fromagerie. Faire affaire avec le Centre d'expertise fromagère du Québec a aussi été sa meilleure décision.

Partie sur les chapeaux de roue, Missiska a dû revoir son fonds de roulement, car ouvrir ses portes 51 heures par semaine et recruter du personnel pour constituer des stocks ont nécessité une bonne gestion de la croissance. Puisqu'on parle de stocks, vous aimez les pâtes fermes ? Caroline a choisi de miser sur les produits frais en n'affinant qu'un seul fromage pour l'instant, de manière à ne pas gérer des stocks à vendre des mois plus tard. Patience : Missiska voudra retenter le coup d'un Caseus... dans une autre catégorie! 